

Traiteur menu

Vendredi 05/12, Samedi 06/12 et Dimanche 07/12

Vrijdag 05/12, Zaterdag 06/12 en Zondag 07/12

Carpaccio de bœuf à la Cipriani € 16.50

Rundscarpaccio « Cipriani »

2 Filets de sole aux langoustines, épinards et sauce vin blanc € 21.00

2 tongrolletjes met langoustines, spinazie en wittewijnsaus

Faisan « Fine Champagne » aux aïelles, compote et pommes croquettes € 26.50

Fazant « Fine Champagne » met veenbessen, appelmoes en aardappelkroketten

Salade Liégeoise € 16.50

Luikse salade

Filet de faon, sauce aux aïelles, purée de céleri et pomme Macaire € 28.00

Hertenkalffilet met veenbessensaus, puree van selder en gevulde aardappel

Filet de turbotin à la Flamande € 29.00

Tarbotfilet op Vlaamse wijze

Réserver 2 jours à l'avance ! À emporter entre 12h et 14h !

2 dagen voorhand bestellen ! Af te halen tussen 12u en 14u!

Tel 050/60.16.17

Traiteur Noël/Kerst 2020-2021

Jeudi/donderdag 24/12, Venredi/Vrijdag 25/12
Samedi/Zaterdag 26/12, Dimanche/Zondag 27/12

Entrées - Voorgerechten

- * Saumon fumé - *Gerookte zalm* € 16.50
- * Saumon mariné à l'aneth - *Gemarineerde zalm met dille* € 17.50
- * Huîtres plates ou creuses - *Platte of holle oesters* prix du jour/dagprijs
- * Carpaccio de coquilles St-Jacques aux truffes € 23.50
Carpaccio van Sint Jacobsvruchten met truffel
- * Soupe de poisson, rouille et croûtons - *Vissoep, rouille, croutons* € 17.50
- * Foie d'oie gras, brioche et gelée de Sauternes € 18.50
Gezondelever, brioche, gelei van Sauternes
- * Carpaccio de bœuf à la truffe - *Rundscarpaccio met truffel* € 18.50

Plats principaux - Hoofdgerechten

- * Faisan « Fine Champagne » aux aïelles, compote et pommes croquettes € 26.50
Fazant « Fine Champagne » met veenbessen, appelmoes en aardappelkroketten
- * Faisan « Brabançonne » chicons et pommes croquettes € 26.50
Fazant « Brabançonne » witloof en aardappelkroketten
- * Jeune turbot grillé, légumes, purée et sauce au vin blanc € 38.00
Gegrilde jonge tarbot, groenten, puree en wittewijnsaus
- * 1/1 homard « Belle Vue » € 33.00
1/1 kreeft « Belle Vue »
- * 1/1 homard « à la nage », pommes nature € 36.00
1/1 kreeft « à la nage » met natuuraardappelen
- * 1/1 homard (+/- 600gr) « à l'armoricaine », riz € 36.00
1/1 kreeft (kreeft ± 600gr) « à l'armoricaine », rijst
- * Râble de lièvre à la crème, 2 cvrts € 56.00
Hazenrug in de room en garnituur (2 pers.)
- * Filet de faon, aïelles et purée de céleri € 28.00
Hertenkalffilet, veenbessen en puree van selder
- * Dinde farcie (avec ou sans truffe), aïelles, compote et saucisses à la truffe (à partir de 4p) € 20.50
Gevulde kalkoen (met of zonder truffel), veenbessen, appelmoes, worstjes met truffel (enkel verkrijgbaar vanaf 4 personen)
- * Pintade farcie à la truffe, aïelles, compote et saucisses à la truffe (à partir de 2p) € 20.50
Gevulde parelhoen met truffel, veenbessen, appelmoes en worstjes met truffel (enkel verkrijgbaar vanaf 2personen)

Réserver **3 jours à l'avance ! À emporter entre 12h et 15h30!**

3 dagen op voorhand bestellen ! Af te halen tussen 12u en 15u30!

Tel 050/60.16.17